

岡山和牛のおいしさを追求中！

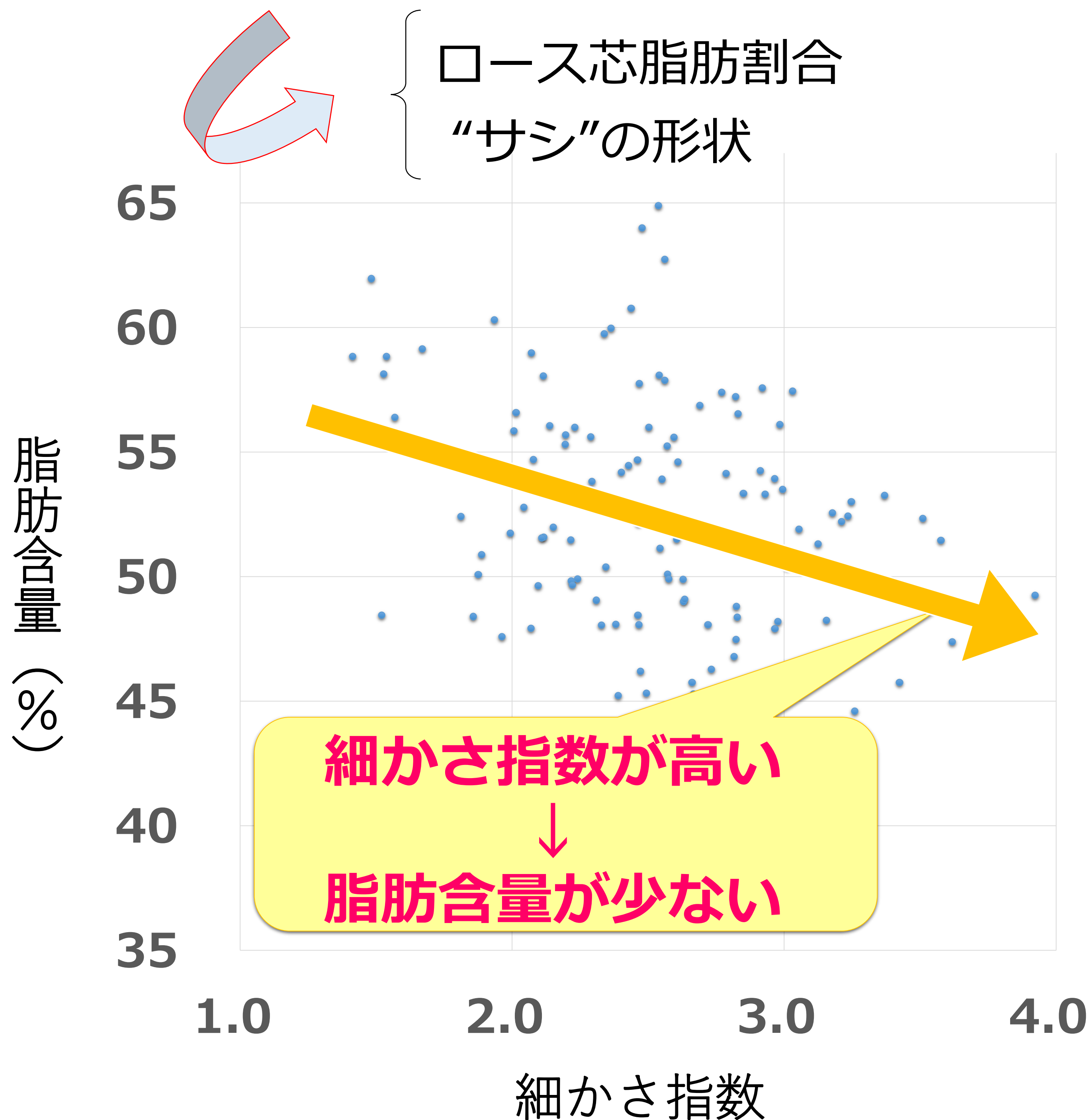
柔らかく、旨味のある牛肉。
いわゆる“サシ”の入った霜降り牛肉はおいしいですね！
“サシ”とは、牛肉の脂身の霜降りのことです。
一方で、「赤身嗜好」という方も増えています。

そこで！

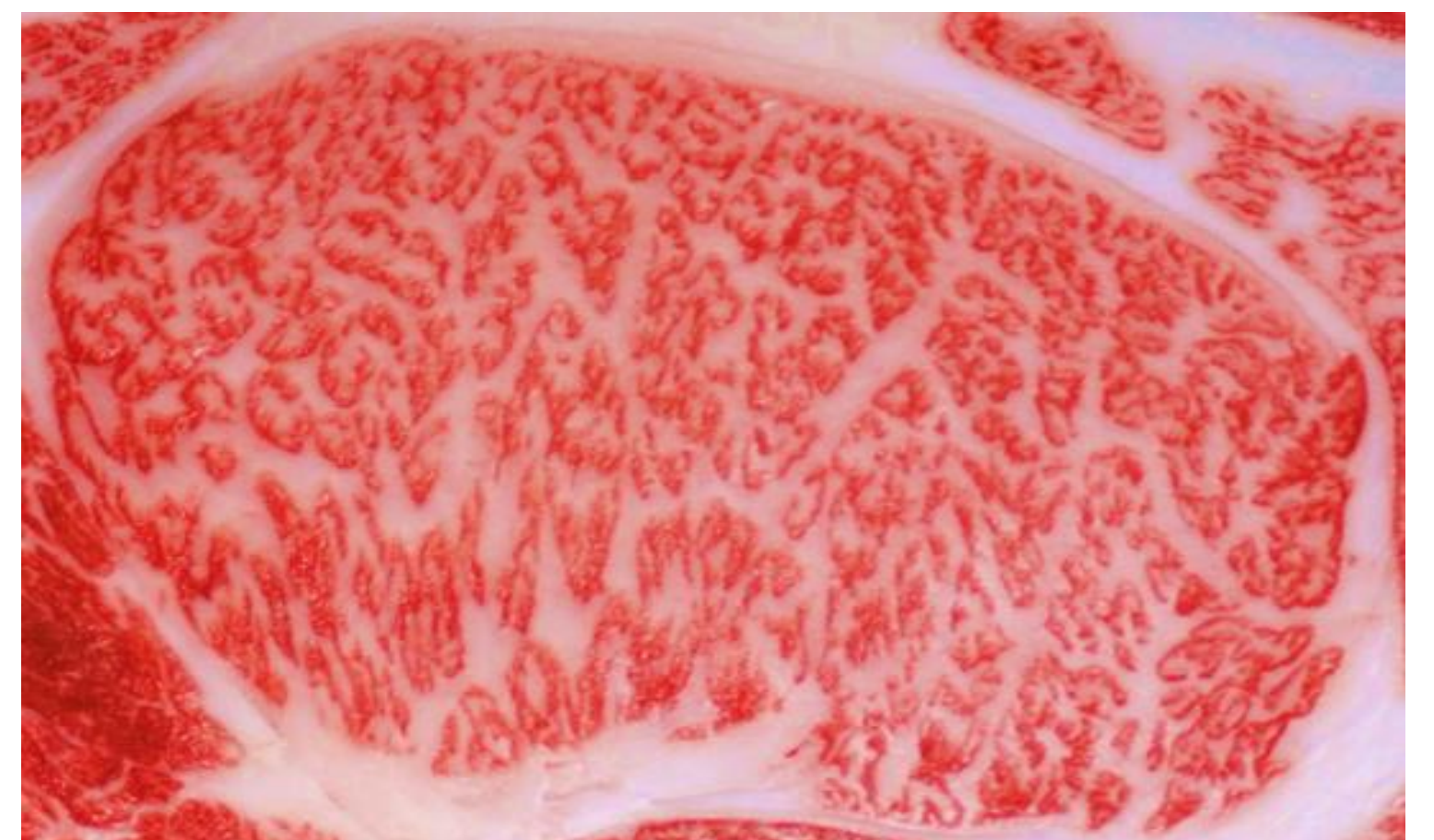
牛肉の柔らかさと旨味を残しつつ、
脂肪含量が少ない牛肉の生産に取り組んでいます。

※細かさ指数：サシ（脂肪交雑形状）の細かさの程度

“サシ”の「細かさ指数」※を画像解析



細かさ指数と脂肪含量の関係



細かさ指数が高い牛肉



細かさ指数が低い牛肉

